D.F.M. SRL - Birrificio Aosta

Il Birrificio Aosta nasce dall'iniziativa di due amici, Fulvio e Mauro, che arrivando da esperienze diverse decidono di unirsi per dare vita al primo Birrificio Artigianale Valdostano. Nel mese di agosto 2008 l'idea prende forma ed esattamente un anno dopo, il 7 agosto 2009, la struttura viene inaugurata.

Il Birrificio Aosta è un Brew-Pub, termine che sta ad indicare che all'interno della stessa attività viene prodotta birra cruda (non pastorizzata e non filtrata) con metodi artigianali e tanta, tanta passione, che viene servita al pubblico in una birreria attigua ai locali di produzione. Si realizza così l'iter ideale per una bevanda speciale quale la birra: dal produttore al consumatore, senza passaggi intermedi. Nel pub, infatti, la spillatura avviene tramite un collegamento diretto tra il bancone e la sala di produzione della birra. Per maggior evidenza, nel Birrificio Aosta la sala produzione è separata dal locale di mescita da una grande

vetrata, che consente ai frequentatori di vedere, così da vicino che quasi si possono toccare con mano, le macchine nelle quali si produce ciò che consumano ai tavoli. E non è infrequente che, di là dal vetro, si possano vedere i Mastri Birrai Mauro e Fulvio intenti a terminare qualche lavoro….

Il Birrificio Aosta centra la propria attività sulla birra, ma offre ai propri clienti la possibilità di gustare piatti tipici, come lo stinco al forno cucinato con l'Excalibeer (birra doppio malto), il risotto alla Jured (Birra ambrata) e speck, o le salsicce ubriache (cucinate con l' APA, birra bionda), e piatti più tipicamente appartenenti alla tradizione valdostana e italiana, ad esempio le tagliatelle al Bleu d'Aoste o i taglieri di salumi e formaggi tipici, per terminare il pasto con un originale Birramisù. Il tutto ovviamente annaffiato dalle birre prodotte in loco. Al momento il Birrificio Aosta ha una produzione costante di 7 birre:

- APA: Pale Ale bionda, con aroma fruttato, mieloso e persistente. Tono di amaro bilanciato dal retrogusto di miele. Birra molto equilibrata e di facile beva,
- LOIREN: Birra di frumento in stile bavarese con aroma fruttato e persistente. Basso tono di amaro e corpo esile per risaltare il sapore del frumento. Birra equilibrata e molto beverina, tipicamente estiva.
- MONBLANCHE: Birra di frumento e segale coltivata in Valle d' Aosta. In stile bavarese con aroma fruttato e persistente. Basso tono di amaro e corpo esile per risaltare il sapore del frumento. Birra equilibrata e molto beverina, tipicamente estiva.
- JURED: Ale ambrata tendente al rosso; aroma con note dolci, frutta secca, caramello e caffè. Tono di amaro elevato bilanciato dalla dolcezza del buon mix di malti, tra i quali c'è del farro maltato e dal miele della Valle d'Aosta. Birra equilibrata e beverina.
- EXCALIBEER: Strong Ale ambrata di stile belga, con aroma fruttato e persistente. Corposa e saporita, con tono di amaro elevato a contrasto della elevata dolcezza dei malti e del miele della Valle d'Aosta. Una birra che non si dimentica!
- CORSARA NERA: Birra scura in stile Robust Porter, con aroma di caffè, cioccolato, liquirizia e legno. Tono di amaro elevato. Birra secca, equilibrata e beverina.
- 50ALE: Ale celebrativa, con intenso aroma di agrumi. Tono di amaro persistente ma delicato, al palato si presenta setosa e secca. Unica nel suo genere.

Inoltre vengono prodotte delle birre celebrative e stagionali, tra le quali segnaliamo:

- NOËLA: BIRRA DI NATALE Ambrata scura con riflessi vermigli la Noëla si caratterizza per una spiccata aromatizzazione ottenuta con l’impiego di malti di alta qualità e l’aggiunta di spezie. Il gusto lievemente speziato ha avvolgenti note alcoliche, con sentori di uvetta prugne frutta secca e caramello che vanno ad equilibrare il buon tono d’ amaro di luppoli finemente selezionati. Queste caratteristiche rendono la Noela idonea all’abbinamento ai piatti agro-dolci, ma anche ottima da gustare semplicemente con i propri familiari e gli amici accanto ad un caminetto acceso (e del buon cioccolato).
- BIRRA DI S.ORSO: Per celebrare la milledodicesima fiera di Sant'Orso, una birra esclusiva, prodotta in serie limitata con Segale coltivata in Valle d'Aosta dall'azienda Les Moulins des Aravis di Pontboset e miele di rododendro. Di buon corpo, raffinata ed elegante, dal gusto avvolgente e vellutato, con olfatto floreale e fruttato. Una grande birra per un grande evento.

La continua ricerca di materiali di alta qualità e possibilmente legati al territorio, l’estrema e maniacale attenzione a tutte le procedure di pulizia e sanificazione, anni di birrificazione e condivisione di esperienze con altri mastri birrai Italiani permette di realizzare dei prodotti di qualità, ognuno con una sua particolarità ma di facili da bere e che riescono a trasmettere tramite sensazioni olfattive e gustative tutta la passione che Fulvio e Mauro mettono nel proprio lavoro. Dopo un periodo iniziale dedicato unicamente alla Valle d’Aosta attualmente i due imprenditori stanno lavorando anche sul mercato Piemontese, Lombardo e Veneto.

Le loro birre sono recensite sulla “Guida alle Birre d’ Italia di Slow Food editore” con apprezzamenti lusinghieri: 50ALE in una quotazione che va da 1 a 5 ha avuto 4 stelle.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Indirizzo

Località Grande Charriere 15,

11020 Saint Christophe (AO)

Tel. +39 0165 31604

E-mail: info@birrificioaosta.it

Social Network: